HUEVOS RANCHEROS



Receta deliciosa de Huevos Rancheros con un toque especial de queso panela asado. Perfecta para un desayuno lleno de sabor. ¡A cocinar!

Ingredientes:

- Jitomates (4 medianos)

- 1 chile (puedes ajustar según tu preferencia de picante)

- 1 cebolla

- 2 dientes de ajo

- 2 cucharadas de Concentrado de Tomate con Pollo

- 1 taza de agua

- ½ cucharada de aceite (para cocinar la salsa)

- Huevos (2 por persona)

- Tortillas de maíz (2 por persona)

- Queso panela (al gusto, cortado en rebanadas)

- Cilantro fresco, para decorar

Instrucciones:

1. En una licuadora, combina los jitomates, el chile, la cebolla, los dientes de ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo y el agua. Licúa hasta obtener una mezcla suave.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio. Vierte la mezcla licuada en la sartén y cocina hasta que la salsa espese ligeramente, moviendo ocasionalmente.
3. Mientras se cocina la salsa, en otra sartén, asa las rebanadas de queso panela hasta que estén doradas por ambos lados.
4. Agrega los huevos a la salsa, uno por uno. Cocina a fuego medio hasta que los huevos estén cocidos a tu gusto.
5. Coloca un poco de salsa en un plato, coloca encima un par de tortillas, añade un par de huevos y baña con un poco más de salsa.
6. Decora los Huevos Rancheros con rebanadas de queso panela asado y cilantro fresco.
7. ¡Sirve caliente y disfruta de este delicioso desayuno mexicano!

Esta receta de Huevos Rancheros con queso panela asado le dará un toque único y delicioso a tu desayuno diario. ¡Buen provecho!